

Mousse saveur Chocolat blanc avec pépites de chocolat blanc
1,1 kg
85 portions



CODE EAN

303371 007329 0

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour mousse saveur chocolat blanc, avec pépites de chocolat blanc.

INGRÉDIENTS

Préparation pour Mousse saveur chocolat blanc : Dextrose, lait écrémé en poudre, matière grasse végétale hydrogénée, lactose, amidon modifié, sucre, gélifiants : cellulose microcristalline, alginate de calcium, alginate de sodium, sulfate de calcium, pectine ; protéines de lait, arôme, émulsifiants : E471,E472a ; stabilisant : E450 ; acidifiant : acide citrique ; colorant : bêta -carotène.
Peut contenir des traces de : noisette, oeuf, amandes.

Pépites de chocolat blanc : Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, lactose, émulsifiant : lécithine de soja, vanilline.
Peut contenir des traces de : fruits à coque.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait, lécithine de soja

- Traces d'allergènes potentiellement présents : Oeufs, fruits à coque

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Verser le lait froid demi-écrémé (entre 2°C et 5°C) dans la cuve du batteur. Verser la préparation pour mousse dans le lait froid et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
2. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30.
4. Au moment de servir, décorer avec les pépites et servir très frais.

DOSAGES

Produit	Lait	Nombre de portions reconstituées	Pépites
1kg	2 litres	85 portions	100 g

UTILISATION

- En l'état dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, en quenelles…
- Associée à des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.
- Pour la réalisation de pâtisseries : Charlotte au chocolat, biscuit roulé …
- Pour garnir : choux, éclairs …
- Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.



Mousse saveur Chocolat blanc avec pépites de chocolat blanc 1,1 kg 85 portions



CODE EAN

303371 007329 0

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit en poudre		Pour une portion de 100 ml reconstituée avec du lait demi-écrémé sans les pépites	
Energie	1692	kJ	246	kJ
	400	kcal	58	kcal
Protéines	8,4	g	1,8	g
Glucides	74,6	g	9,9	g
Lipides	7,6	g	1,3	g

Bénéfices nutritionnels

Une portion de 100 ml de mousse apporte 58 kcal.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une mousse originale en texture et en visuel avec ses pépites de chocolat blanc en décor.
Une mousse qui peut servir de base à la réalisation de mousses aux fruits en ajoutant un peu de coulis de fruits sans sucre ajouté en fin de préparation.
Une texture aérée et fondante, proche d'une mousse traditionnelle.
Un mode de mise en œuvre simple et rapide : Utilisation de lait froid, temps de battage court : 7 mn seulement / Temps de réfrigération de 1h30.

CONSERVATION - STOCKAGE

DLUO de 12 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais (en-dessous de 25℃) dans l'emballage d'origine.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)		303371 007329 0	1100 g	1170 g	186 x 76 x 215
Unité de distribution (UD)		303371 021918 6	11 kg	12,62 kg	400 x 396 x 239
Palette				327,88 kg	1200 x 800 x 1106

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
277/35	1658560	10	6	4	24	240





Version du 29/10/2009

ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title
()
/Subject
(D:20091029104933)
/ModDate
()
/Keywords
(PDFCreator Version 0.8.0)
/Creator
(D:20091029104933)
/CreationDate
(FRExposiMo)
/Author
-mark-